DE'LONGHI
COTTURA

ISTRUZIONI PER L'USO
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerasi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

Dichiarazione di conformitá CE

- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo apparecchio è stata concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:
  - Requisiti di sicurezza della Direttiva “Bassa Tensione” 2006/95/CE;
  - Requisiti di protezione della Direttiva “EMC” 2004/108/CE;
  - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;
  - Requisiti della Direttiva 2011/65/UE.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: Questo apparecchio è stato progettato e costruito solo per la cottura di alimenti in ambito domestico e pertanto non deve essere utilizzato in un ambiente commerciale.
La garanzia è da intendersi annullata nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato in un ambiente comunale, semi-commerciale o commerciale.

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed iniziare ad utilizzare l'apparecchio.

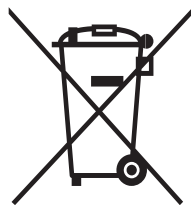
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e che la porta forno si chiuda correttamente. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore oppure a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox. **Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.**
- IMPORTANTE: L'uso di idonei indumenti/guanti protettivi è raccomandato durante la movimentazione o pulizia dell'apparecchio.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto l'apparecchio può diventare pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni/inconvenienti derivanti dal mancato rispetto di questa condizione.
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

- ATTENZIONE: Prima di sostituire la lampadina del forno assicurarsi che l’apparecchio sia disconnesso dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell’umidità potrebbe infiltrarsi nell’apparecchio e renderlo pericoloso.
- Non toccare l’apparecchio con mani o piedi bagnati oppure umidi.
- Non usare l’apparecchio a piedi nudi.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello), prima di gettarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell’inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell’apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- I vari componenti dell’apparecchio sono riciclabili; smaltirli in conformità con le norme vigenti nel proprio paese. Se l’apparecchio deve essere rottamato, rimuovere il cavo di alimentazione.
- Dopo aver utilizzato l’apparecchio, assicurarsi che le manopole siano in posizione di spento.
- I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con un’età minima di 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se sotto sorveglianza durante l’uso, oppure se preventivamente istruite sull’utilizzo in sicurezza e solamente se informate dei pericoli (che devono aver ben compreso) legati al prodotto stesso. I bambini non devono giocare con l’apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell’apparecchio non devono essere fatte da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti da uso improprio, erroneo ed irragionevole dell’apparecchio .

- ATTENZIONE: Durante l’uso l’apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde e rimangono calde per un certo tempo dopo l’uso.
  - Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all’interno del forno.
  - La porta forno diventa calda, usare la maniglia.
  - Al fine di evitare bruciature e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.
- Assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri prodotti in prossimità dell’apparecchio non vengano intrappolati nella porta del forno.
- ATTENZIONE: Una volta installato correttamente, il vostro forno soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell’apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.
- AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO - si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:
  - Allestire l’interno del forno come descritto nel capitolo “PULIZIA E MANUTENZIONE”.
  - Accendere il forno vuoto alla massima temperatura per eliminare tracce di grasso ed odori dagli elementi riscaldanti e dai componenti.
  - Sconnettere l’apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, lasciare raffreddare il forno e pulire poi l’interno della cavità forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro; asciugare poi perfettamente.
- ATTENZIONE: Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire i vetri della porta del forno perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.
- Non rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.

- RISCHIO DI INCENDIO! Non depositare materiale infiammabile nel forno.
- Usare sempre guanti da forno per rimuovere griglie e leccarda (o vassoi di cottura) dal forno mentre è caldo.
- Non appendere tovaglioli, panni o altro sull’apparecchio o sulla maniglia del forno perchè potrebbero incendiarsi.
- Pulire regolarmente il forno. Evitare che olio e grasso si accumulino nel fondo del forno e nella leccarda. Pulire subito le tracimazioni appena si verificano.
- Non salire sulla porta del forno aperta.
- Aprire sempre la porta del forno rimanendo lontani, attendere la fuoriuscita di vapore e aria calda, poi estrarre o controllare i cibi in cottura.
- TRATTAMENTO SICURO DEL CIBO: Lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.
- ATTENZIONE: Fare attenzione a NON sollevare l’apparecchio per la maniglia della porta forno.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l’ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l’obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

USO DELLE MANOPOLE A SCOMPARSA

Le manopole sono incassate nel frontale comandi ed escono con una semplice pressione.

Si utilizzano come segue:

a. Premere leggermente sulla manopola (figura A);
b. La manopola esce dal frontale comandi come illustrato nella figura B.
c. Ruotare la manopola nella posizione desiderata (figura C).
d. A cottura ultimata ruotare la manopola sulla posizione di spento ("**0**")
e. poi premerla (figura D) fino a farla rientratre tutta nel pannello comandi (figura F).

IMPORTANTE:
Non premere la manopola per farla rientrare se questa non è in posizione di spento (figura E).

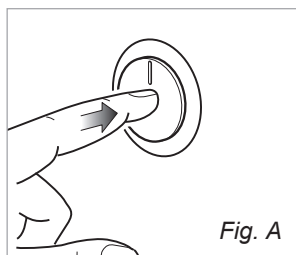



Fig. A

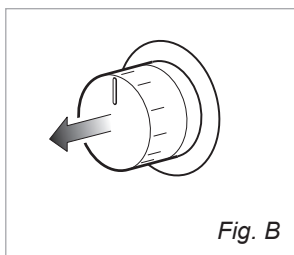



Fig. B

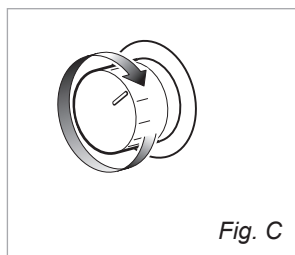



Fig. C

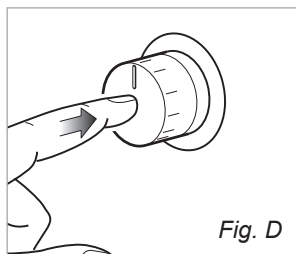



Fig. D

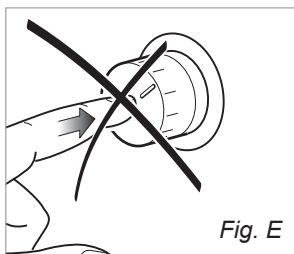



Fig. E

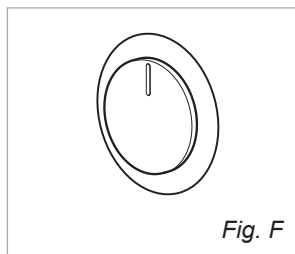
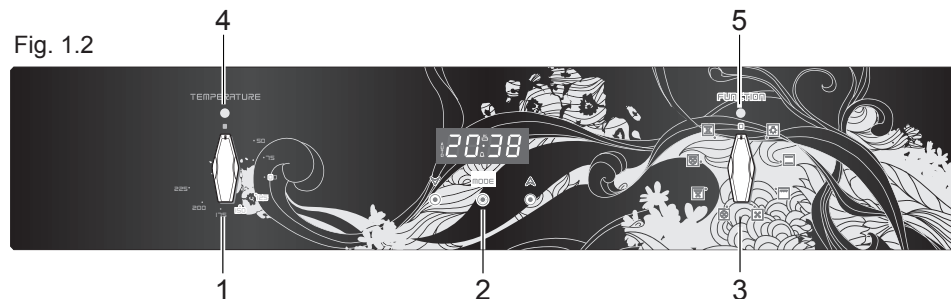



Fig. F

1 FRONTALE COMANDI

Fig. 1.1

Fig. 1.2

DESCRIZIONE COMANDI

1. Manopola comando termostato
2. Orologio e timer con comandi “Touch-Control”
3. Manopola comando selettore funzioni
4. Spia temperatura forno
5. Spia di linea

Note: L’apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento per garantire che le temperature superficiali del forno siano mantenute basse.
Quando il forno è in funzione la ventola di raffreddamento può accendersi e spegnersi a seconda della temperatura.
A seconda dei tempi di cottura e delle temperature, la ventola di raffreddamento può funzionare anche dopo che l’apparecchio è stato spento. La durata di questo tempo dipende dalla temperatura di cottura e dalla sua durata.

2 COME USARE IL FORNO

Attenzione: La porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

CARATTERISTICHE GENERALI

Come indica la definizione, si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale.

È infatti possibile scegliere tra 7 diversi tipi di riscaldamento che permettono di soddisfare ogni esigenza di cottura.

Il forno è dotato di:

- Resistenza inferiore 1300 W
- Resistenza superiore 1000 W
- Resistenza grill 2000 W
- Resistenza circolare 2200 W

NOTA: Al primo utilizzo, al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche, accendere il forno vuoto (come descritto più avanti) e farlo funzionare:

- per circa 30 minuti nella funzione (o) (termostato nella massima posizione);
- per circa 30 minuti nella funzione (o) (termostato nella massima posizione);
- per circa 15 minuti nella funzione (o) (termostato in posizione 225°C).

ATTENZIONE:
La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.
Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno multifunzione sono ottenuti nei seguenti modi:

a. **per convezione naturale**
Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. **per convezione forzata**
Un ventilatore aspira l'aria contenuta nell'interno del forno, la fa passare attraverso le spirali di una resistenza elettrica circolare e la reimmette nel forno. L'aria calda prima di essere di nuovo aspirata dal ventilatore per ripetere il ciclo descritto, avvolge i cibi posti nel forno provocandone una cottura rapida e completa in tutti i punti. È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

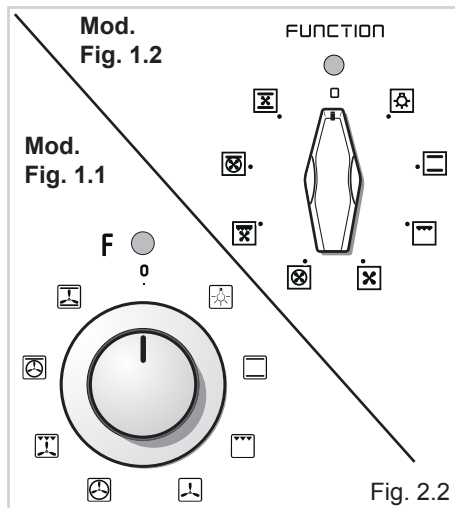
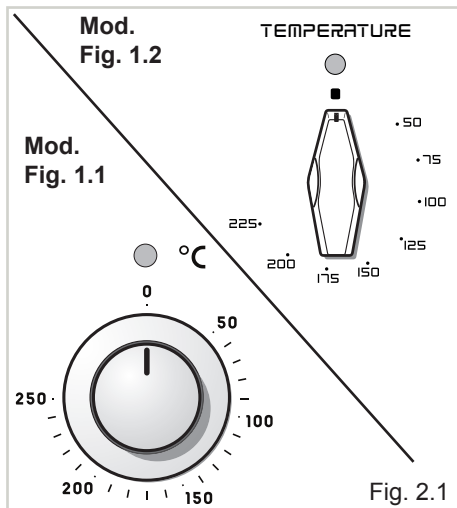
c. **per convezione semi-forzata**
Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.

d. **per irraggiamento**
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

e. **per irraggiamento e ventilazione**
Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

f. **per ventilazione**
Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

Fig. 2.1

Fig. 2.2

MANOPOLA DEL TERMOSTATO (fig. 2.1)

Per attivare le resistenze del forno, impostare la manopola del selettore funzioni sulla posizione desiderata e la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.
Per selezionare la temperatura è necessario fare corrispondere l’indice della manopola con il numero scelto.
Le resistenze si accenderanno o si spegneranno automaticamente secondo il bisogno di energia determinato dal termostato.
Il funzionamento degli elementi riscaldanti viene segnalata da una luce posta sopra la manopola.

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (fig. 2.2)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno per una delle seguenti funzioni:

ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno.
In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.

COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono: gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra 50 e la posizione massima.
È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliata per:
cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrosti, costine di maiale, meringhe, ecc.

(o) COTTURA AL GRILL

Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento. Il forno va utilizzato con la porta **chiusa** e la temperatura può essere regolata tra 50 e 225°C massimo con la manopola del termostato.
Per un corretto uso vedere il capitolo “USO DEL GRILL”.
Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliata per:
azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

(o) SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Si accende soltanto il ventilatore del forno.

Da usare con la manopola del termostato in posizione “ **0** ” anche perché altre posizioni non avrebbero nessun effetto.
Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

Consigliata per:
scongelamento rapido di cibi surgelati; un kg richiede circa un’ora. I tempi dell’operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.

(o) COTTURA AD ARIA CALDA

Si accendono la resistenza circolare ed il ventilatore. Il calore si diffonde per convezione forzata e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra 50 e la posizione massima.
Non è necessario preriscaldare il forno.

Consigliata per:
cibi che devono essere ben cotti all’esterno e morbidi o rosei all’interno; per esempio: lasagne, agnello, roast-beef, pesci interi, ecc.

(o) COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.
Il forno va utilizzato con la porta **chiusa** e la temperatura può essere regolata tra 50 e 225°C massimo con la manopola del termostato. È necessario preriscaldare il forno per circa 5 minuti. Per un uso corretto vedere il capitolo “GRIGLIATURA E GRATINATURA”
Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill ventilato è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliata per:
cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all’interno. Per esempio: bistecche di vitello, braciole, hamburger, ecc.

MANTENIMENTO IN TEMPERATURA DOPO COTTURA O RISCALDAMENTO LENTO DI CIBI

Si accendono: la resistenza superiore, la resistenza circolare ed il ventilatore.
Il calore si diffonde per convezione forzata con maggiore apporto nella parte superiore.
La temperatura può essere regolata tra 50 e 140° C con la manopola del termostato.

Consigliata per:
cibi che devono essere ben cotti. Per mantenere caldi i cibi dopo qualsiasi cottura. Per il riscaldamento lento di cibi già cotti.

COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono: gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore. Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione con ventilazione. La temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra 50 e la posizione massima.

Consigliata per:
cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrosti arrotolati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

a. Portare il commutatore nelle posizione (o .
b. Portare la manopola del termostato nella posizione 185°C e preriscaldare il forno
c. Riempire la leccarda di acqua calda
d. Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 135 °C.

A sterilizzazione iniziata, cioé quando si incominciano ad intravvedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione (o ed il termostato nella posizione 150°C.
Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti alla massima temperatura.

ARROSTO

Per ottenere un arrosto classico cotto a puntino in tutte le sue parti, é necessario ricordare:

- che é consigliabile mantenere una temperatura tra 180° e 200° C
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno MULTIFUNZIONE alle posizioni (o) o (o) del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei. Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20° - 25° C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ogn'uno. Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

GRIGLIATURA E GRATINATURA

Alla posizione (o) del selettore funzioni, la grigliatura può essere effettuata senza il girarrosto perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.
Portare il termostato nella posizione tra **50°C e 225°C massimo** e dopo avere preriscaldato il forno, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia.
Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno fino a grigliatura avvenuta.
Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

Utilizzare con la porta forno chiusa e per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

USO DEL GRILL

Accendere il grill, come spiegato nei paragrafi precedenti e lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta chiusa.
Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.
Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.
Grigliare con la porta del forno chiusa

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Gli accessori del forno possono sopportare carichi fino a 6 kg.
Si raccomanda di distribuire i carichi in modo uniforme.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.
Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi, poi controllare il tempo di cottura, e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della qualità e del volume dei cibi.
Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorenza la temperatura del forno durante la cottura.

PIETANZE	Temperatura
Lasagne al forno	220°C
Pasta al forno	220°C
Pizza con acciughe	225°C
Riso alla creola	225°C
Patate al latte	200°C
Pomodori farciti	225°C
Soufflé di formaggio	200°C
Soufflé di patate	200°C
Arrosto di. vitello	200°C
Nodini di vitello alla griglia	225°C
Petti di pollo al pomodoro	200°C
Pollo alla griglia - pollo arrosto	220°C
Polpettine di manzo	200°C
Polpettone di vitello	200°C
Spiedini alla turca	225°C
Roast-beef	220°C
Filetti di sogliola	200°C
Nasello aromatico	200°C
Ciambella	180°C
Crostata di prugne	200°C
Crostatine alla confettura	225°C
Pan di spagna	225°C
Sfogliatine dolci	200°C
Torta margherita	220°C

OROLOGIO E TIMER CON COMANDI “TOUCH-CONTROL”

Pulsanti:	
⩓ e ⩔	**Premuti contemporaneamente** (per più di 2 secondi): • regolazione dell’ora; • impostazione del volume del timer (selezionando una volta il tasto “**MODE**”); • cancellazione dei programmi di cottura automatica.
MODE	**Selezione delle funzioni** (premuto per più di 2 secondi): • regolazione dell’ora (solo alla prima connessione o dopo un’interruzione di corrente); • timer; • cottura automatica “**dur**” durata (selezionando una volta il tasto “**MODE**”); • cottura automatica “**End**” fine (selezionando due volte il tasto “**MODE**”).
⩓	Aumenta il numero mostrato sul display.
⩔	Diminuisce il numero mostrato sul display.

Fig. 5.1

Simboli illuminati:		
AUTO	**lampeggiante**	Cottura automatica completata, forno nella posizione automatica ma non programmato.
AUTO	**illuminazione fissa**	Forno impostato sulla cottura automatica, cottura non in corso.
🔔	**lampeggiante**	Timer in regolazione.
🔔	**illuminazione fissa**	Timer impostato.
♨	**illuminazione fissa**	Forno impostato nella posizione manuale.
♨ e **AUTO**	**AUTO lampeggiante**	Cottura automatica in regolazione.
♨ e **AUTO**	**illuminazione fissa**	Forno impostato nella posizione automatica, cottura in corso.

NOTE IMPORTANTI:

- **Il simbolo ⩓ può essere sostituito con ▲.**
- **Il simbolo ⩔ può essere sostituito con ▼.**

I COMANDI “TOUCH-CONTROL”

I tasti si attivano al tocco delle dita.
È preferibile toccare i tasti con il polpastrello piuttosto che con la punta delle dita.
I tasti si disattivano automaticamente:

- dopo 8 secondi dall’ultima pressione di un tasto; la disattivazione viene indicata da un segnale acustico (“**bip**”).

Per riattivare una selezione premere il tasto “**MODE**” o la selezione di tasti “ △ ” e “ ▽ ” per più di 2 secondi.

IMPOSTAZIONE DELL’OROLOGIO

Quando si effettua la prima connessione, o dopo un’interruzione della corrente, le cifre del display ed “**AUTO**” lampeggiano. Regolare l’ora premendo il tasto “**MODE**”, per più di 2 secondi, poi i tasti “ △ ” o “ ▽ ”.
Importante: il forno non funziona, neppure in posizione manuale, se non viene regolata l’ora dell’orologio.

Per impostare l’orologio, con l’apparecchio già connesso, premere contemporaneamente i tasti “ △ ” e “ ▽ ”, per più di 2 secondi, poi i tasti “ △ ” o “ ▽ ”.

Importante:

- **se una cottura automatica è già stata impostata, la regolazione dell’orologio comporta l’annullamento della stessa;**
- **dopo aver regolato l’orologio, il forno si accende immediatamente nella funzione prescelta (cottura manuale). Il simbolo “ ♨ ” viene visualizzato sul display.**

USO DEL TIMER

Si può usare il timer in qualsiasi momento, anche quando il forno non è in uso.
Il timer non spegne il forno.
Il programma timer può essere impostato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.

- Per impostare il timer premere il tasto “**MODE**” per più di 2 secondi (il simbolo “ 🔔 ” lampeggia), poi i tasti “ △ ” o “ ▽ ” .
- Dopo circa 8 secondi un segnale acustico (“**bip**”) conferma l’avvenuta regolazione (illuminazione fissa del simbolo “ 🔔 ”).
- Per controllare il tempo rimanente premere il tasto “**MODE**” per più di 2 secondi. Se il tempo rimanente è superiore ad un minuto il display mostra il tempo in ore e minuti; se invece è inferiore ad un minuto in secondi.
- Quando termina il tempo, il timer inizia a suonare. Premere il tasto “**AUTO**”, per più di 2 secondi, per spegnere oppure premere il tasto “ △ ” o “ ▽ ” per disattivare il segnale acustico e poi il tasto “**MODE**” , per più di 2 secondi, per disattivare il simbolo “ 🔔 ” lampeggiante sul display.
- Spegnere il forno manualmente (manopole del commutatore e del termostato in posizione di spento) se non si desidera proseguire con la cottura manuale.

IMPOSTAZIONE DEL VOLUME DEL TIMER

È possibile selezionare tre livelli di volume.

- Premere contemporaneamente i tasti " △ " e " ▽ " per più di 2 secondi.
- Premere il tasto "**MODE**"; nel display compare la tonalità impostata ("**ton1**", "**ton2**" oppure "**ton3**").
- Premere il tasto" ▽ " per ascoltare la tonalità impostata o per cambiarla.
- Rimane attiva l'ultima tonalità visualizzata.
- Dopo circa 8 secondi un segnale acustico ("**bip**") conferma l'avvenuta regolazione e compare l'ora nel display.

COTTURA AUTOMATICA

Usare la funzione di cottura automatica per accendere e spegnere automaticamente il forno.

1. Verificare che l'orologio indichi l'ora corretta.
2. Selezionare la funzione e la temperatura (manopole del commutatore e del termostato). Il forno si accende.
3. Decidere quali saranno i tempi di cottura lasciando, se necessario, il tempo per il preriscaldamento.
4. Premere il tasto "**MODE**" per più di 2 secondi e poi premerlo nuovamente, verrà visualizzato "**dur**" (durata), impostare il tempo di cottura con i tasti " △ " e " ▽ ".
5. Selezionare l'ora in cui si desidera spegnere il forno premendo il tasto "**MODE**" per più di 2 secondi e poi premerlo altre due volte fino a visualizzare "**End**" (fine), ed infine regolare l'ora con i tasti " △ " e " ▽ ".
   Nota: quando sul display viene visualizzato "**dur**" (durata) si può accedere alla funzione "**End**" (fine) semplicemente premendo il tasto "**MODE**" entro 8 secondi dall'ultima selezione.

Se la cottura non viene avviata immediatamente, sul display vengono visualizzati l'ora corrente del giorno ed "**AUTO**". Il forno si spegne ma è ora impostato per il funzionamento automatico.

Se si è in casa e si desidera solo spegnere automaticamente il forno, avviare la cottura nella posizione manuale, poi seguire il punto 4 oppure 5 per spegnere il forno.

All'avvio della cottura automatica, il simbolo " ♨ " viene visualizzato sul display.

- Per controllare il tempo rimanente seguire il punto 4 fino a visualizzare "**dur**" (durata).
- Per vedere l'ora di spegnimento seguire il punto 5 fino a visualizzare "**End**" (fine).
- Per annullare la cottura automatica in qualsiasi momento, premere contemporaneamente i tasti " △ " e " ▽ " per più di 2 secondi, e portare le manopole della temperatura e delle funzioni nella posizione di spento.

Al raggiungimento dell'ora prevista per lo spegnimento, il forno si spegne, il timer emette un segnale acustico ("**bip**") e la scritta "**AUTO**" inizia a lampeggiare:

- Premere un qualsiasi tasto per arrestare il segnale acustico ("**bip**").
- Premere il tasto "MODE" per più di 2 secondi per tornare alla modalità manuale (il simbolo" ♨ " si accende sul display).
- Ruotare le manopole della temperatura e delle funzioni portandole nella posizione spento.

Attenzione: dopo un'interruzione di corrente la cottura automatica è annullata.
Spegnere il forno manualmente.

4 PULIZIA E MANUTENZIONE

CONSIGLI GENERALI

- **Importante: Prima di procedere alla pulizia del forno disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.**
- È consigliabile effettuare le operazioni di pulizia quando l'apparecchiatura è raffreddata, specialmente per le parti smaltate.
- Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide (succo di limone, aceto, ecc.).
- Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.
- **Importante: l'uso di indumenti protettivi / guanti è raccomandato durante la manipolazione o la pulizia dell'apparecchio.**

ATTENZIONE:
Una volta installato correttamente, il vostro forno soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto.
Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata, o altri prodotti che non siano abrasivi.
Asciugare preferibilmente con un panno morbido.
Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

SUPERFICI IN ACCIAIO INOX PARTI IN ALLUMINIO, VERNICIATE O SUPERFICI SERIGRAFATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

IMPORTANTE: La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni.

Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro.

ATTENZIONE: non utilizzare sostanze abrasive o detergenti non neutri perchè potrebbero danneggiare irreparabilmente la superficie.

Non depositare oggetti infiammabili nel forno.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro della porta del forno perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.

MONTAGGIO DELLE GRIGLIE DEL FORNO

Modelli con telai laterali

- Montare i telai laterali fissandoli alle pareti del forno con 2 viti (Fig.4.1a).
- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in (fig. 4.2).

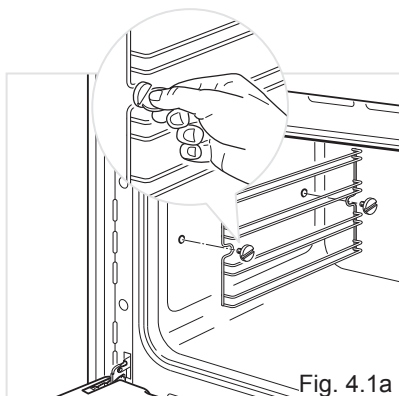
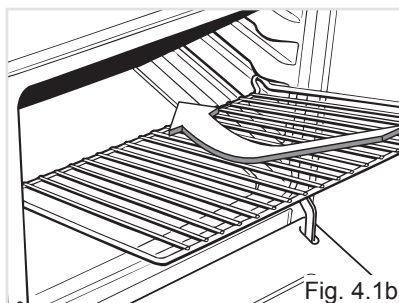
  La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno; il traverso posteriore deve essere rivolto verso l'interno della cavità.
- Lo smontaggio si effettua operando all'inverso.

Modelli con muffola bugnata

- La griglia, che è provvista di blocco di sicurezza contro l'estrazione accidentale, deve essere inserita nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 4.1b.
- Per l'estrazione operare a ritroso.

Fig. 4.1a

Fig. 4.1b

Fig. 4.2

INTERNO FORNO

Il forno va sempre pulito dopo l'utilizzo, quando si è raffreddato.La cavità deve essere pulita usando un detergente delicato e acqua calda. Prodotti chimici specifici per la pulizia dell'interno del forno possono essere usati soltanto dopo avere letto attentamente le avvertenze e le raccomandazioni del produttore e dopo avere effettuato una prova su una piccola superficie della cavità del forno. Non utilizzare detersivi abrasivi, pagliette o spugne abrasive.

NOTA: La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti chimici o abrasivi utilizzati per la pulizia.

Attendere il raffreddamento del forno e prestare particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

ATTENZIONE: Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

- Lasciare raffreddare la cavità del forno e gli elementi riscaldanti.
- Togliere l'alimentazione elettrica.
- Svitare la calotta protettiva "**C**" (fig. 4.3).
- Svitare e sostituire la lampada "**B**" con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300°C) e con le seguenti caratteristiche: 230 oppure 220-240V, E14 e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa).
- Rimontare la calotta di protezione "**A**".

NOTA: La sostituzione della lampada non è coperta dalla garanzia.

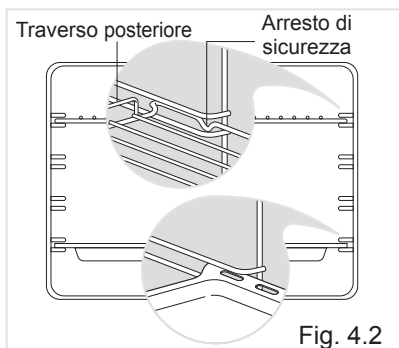
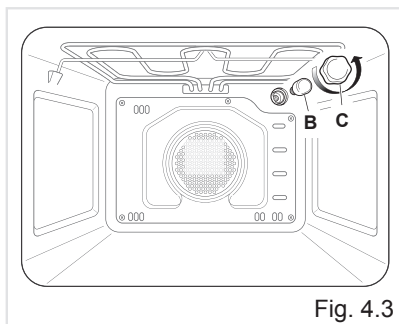
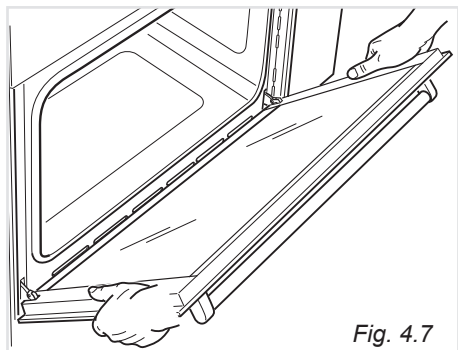
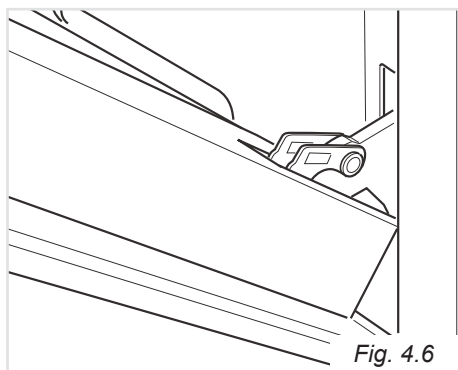
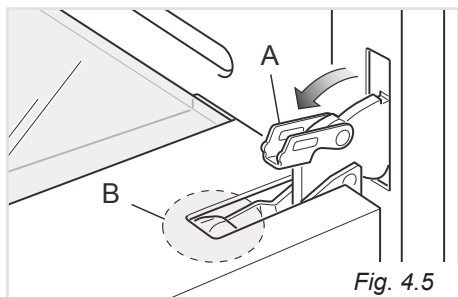
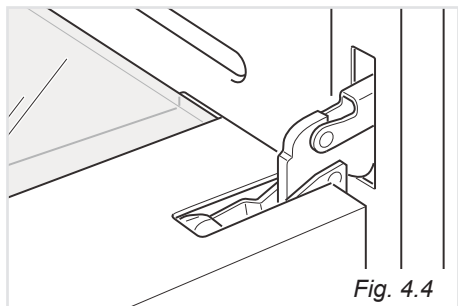



Fig. 4.3

SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

La porta del forno può essere facilmente smontata operando come segue:

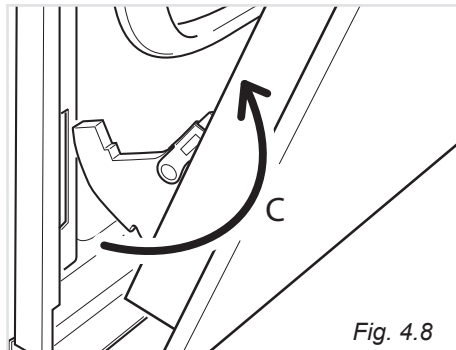
- Aprire completamente la porta del forno (fig. 4.4).
- Aprire completamente la leva “**A**” delle cerniere destra e sinistra (fig. 4.5).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 4.7.
- Socchiudere dolcemente la porta (fig. 4.6) fino a quando le leve “**A**” delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte “**B**” della porta (fig. 4.5).
- Estrarre i ganci delle cerniere (destra e sinistra) dal loro alloggiamento (freccia “**C**” - fig. 4.8).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.

Fig. 4.4

Fig. 4.5

Fig. 4.6

Fig. 4.7

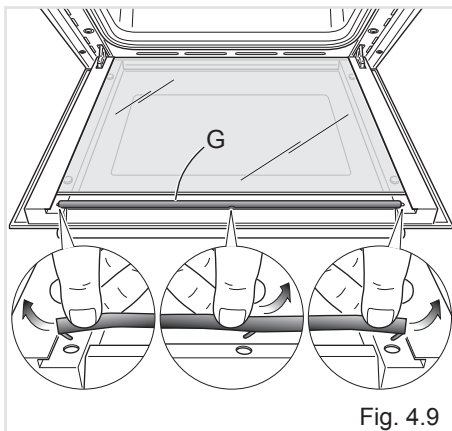
Fig. 4.8

PULIZIA DEI VETRI

La porta del forno è dotata di 2 vetri:

- 1 esterno;
- 1 interno.

Per pulire i vetri su entrambi i lati, è necessario rimuovere il vetro interno come indicato di seguito.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro della porta del forno perché potrebbero graffiarne la superficie e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.

Fig. 4.9

SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO

1. Bloccare la porta in posizione aperta:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 4.4).
- Aprire completamente la leva “**A**” delle cerniere destra e sinistra (fig. 4.5).
- Impugnare la porta come illustrato in Fig. 4.7.
- Socchiudere dolcemente la porta (fig. 4.5) fino a quando le leve “**A**” delle cerniere destra e sinistra si agganciano alla parte “**B**” della porta (fig. 4.6).

2. Rimuovere il vetro interno:

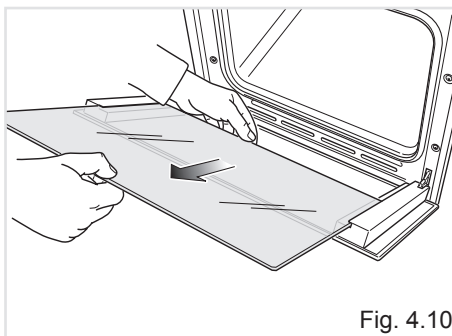
- Togliere la guarnizione “**G**” sganciando i 3 uncini (fig. 4.9).
- Sfilare delicatamente il vetro interno (fig. 4.10).
- Pulire il vetro con un detergente appropriato. Asciugarlo bene e posizionarlo su una superficie morbida.

Ora è possibile pulire anche il lato interno del vetro esterno.

Fig. 4.10

RIMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO

Per rimontare il vetro interno della porta forno procedere come segue:

- Assicurarsi che la porta sia bloccata aperta (vedere Fig. 4.6).
- Verificare che i 4 distanziatori “**D**” siano nella loro posizione (fig. 4.11).
- Assicurarsi di montare il vetro nel verso corretto. Guardandolo si devono leggere le parole stampigliate.
- Inserire il vetro nelle guide “**E**” ed “**F**” (fig. 4.12) e farlo scorrere dolcemente fino ai fermi “**H**” (fig. 4.13).
- Montare la guarnizione “**G**” nel giusto verso (fig. 4.14) agganciando i 3 uncini negli appositi fori (fig. 4.15).
- Aprire completamente la porta del forno e richiudere la leva “**A**” delle cerniere destra e sinistra (fig. 4.16).

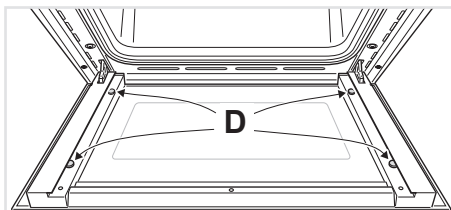



Fig. 4.11

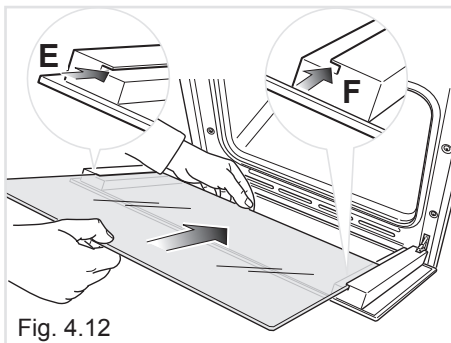



Fig. 4.12

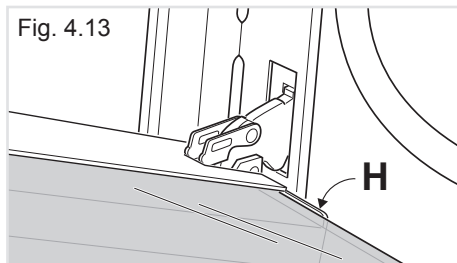
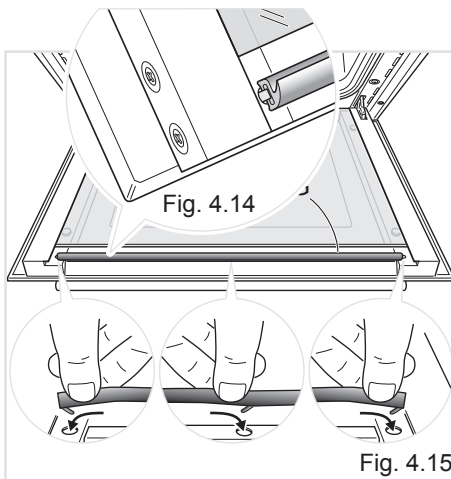



Fig. 4.13

La porta del forno ha una guarnizione nella parte superiore.

L’apertura tra la parte superiore del vetro interno e la parte superiore della porta forno è appositamente prevista per permettere la circolazione dell’aria di raffreddamento.

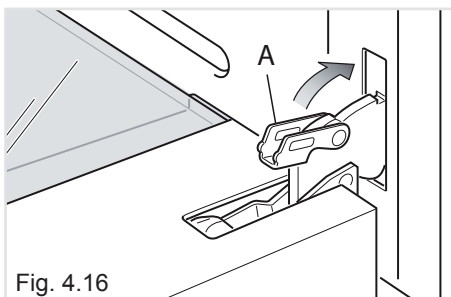



Fig. 4.14

Fig. 4.15

Fig. 4.16

CONSIGLI PER L'INSTALLATORE

IMPORTANTE

- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico.
  L'apparecchio NON è idoneo per l'uso in ambienti comuni, semi-commerciali oppure commerciali.
  La garanzia decade se il prodotto viene installato in uno di suddetti ambienti ed anche Vostre eventuali polizze assicurative potrebbero decadere.
- L'installazione e la manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato conformemente alle norme locali in vigore.
  La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- Le pareti adiacenti al forno devono essere obbligatoriamente di materiale resistente al calore.
- ATTENZIONE: Non sollevare il forno per la maniglia.
- Non rimuovere mai le protezioni esterne del forno per interventi di riparazione o manutenzione; questo può essere fatto soltanto da personale qualificato.

ATTENZIONE.
Una volta installato correttamente, il vostro forno soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto.
Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.

5 INSTALLAZIONE

IMPORTANTE

- Il forno può essere montato su mobili normalizzati con larghezza di 60 cm e profondità di 60 cm.
- Per l'installazione é necessario creare un vano come illustrato nelle figure 5.1 e 5.2. La base del forno deve essere fatta appoggiare su dei supporti resistenti al peso.
- Il mobile di incasso non deve essere lasciato indipendente ma deve essere fissato al muro oppure ai mobili adiacenti.

ATTENZIONE

- Gli adesivi oppure i collanti utilizzati per i rivestimenti dei mobili devono resistere a temperature non inferiori a 150°C per evitare scollamenti.
- Le pareti adiacenti al forno devono essere obbligatoriamente di materiale resistente al calore.
- **Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75°C oltre la temperatura ambiente.**

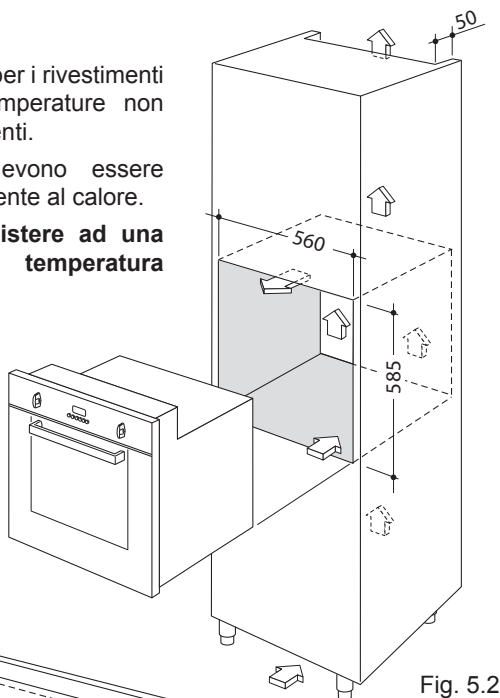



Fig. 5.2

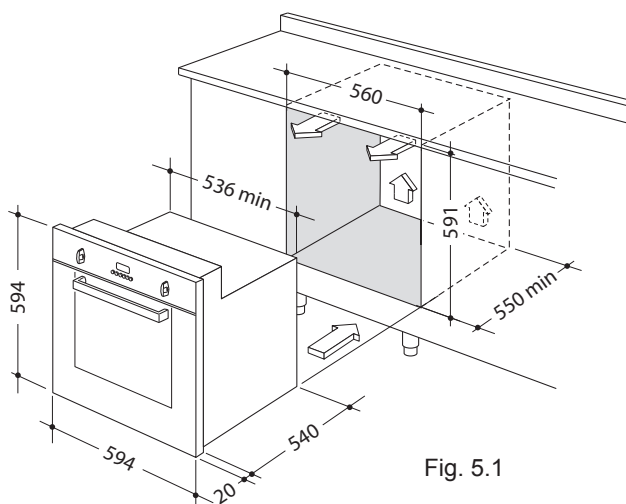



Fig. 5.1

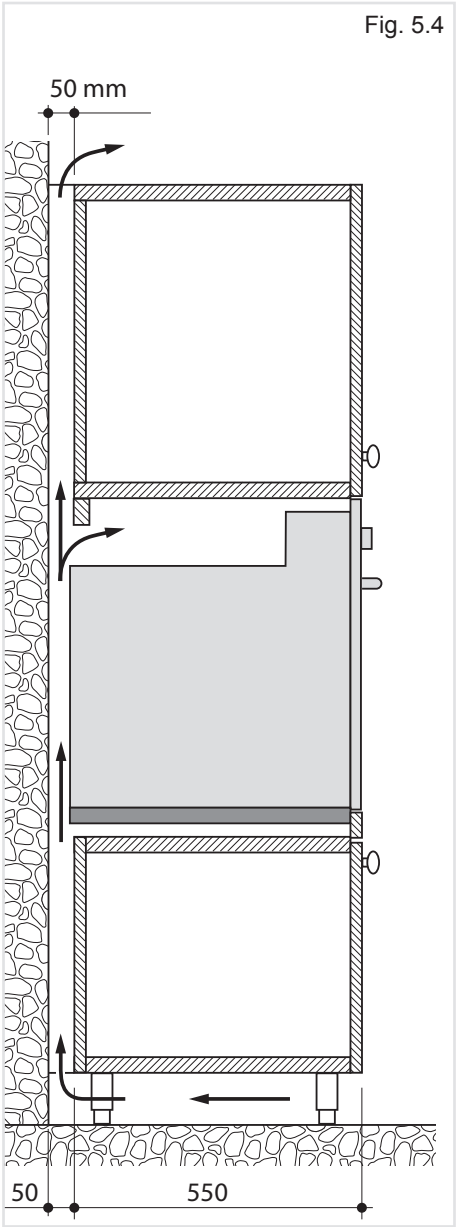
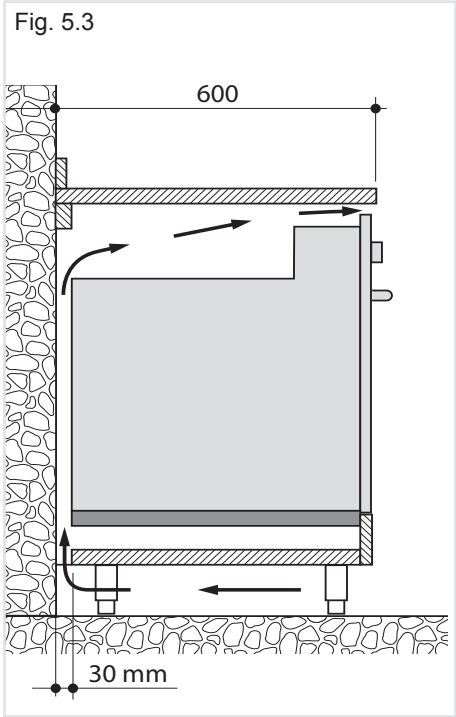
Per assicurare una indispensabile ventilazione interna é necessario creare dei canali di aerazione come illustrato nelle figure 5.3 e 5.4.

Fig. 5.3

Fig. 5.4

50 mm

50

550

FISSAGGIO DEL FORNO

Inserire il forno nell'apertura del mobile e fissarlo con 4 viti (non fornite) come illustrato in figura 5.5.
È essenziale che il forno appoggi su una superficie che ne supporti il peso; le viti servono soltanto per bloccarlo al mobile.

Nota:
È molto importante assicurare la necessaria ventilazione interna, creando dei canali di aerazione come illustrato nelle figure 5.3 e 5.4.
Una circolazione d'aria insufficiente può compromettere le prestazioni del forno e può causare surriscaldamenti ai mobili adiacenti.

ATTENZIONE: Non sollevare il forno per la maniglia.

Registrare le cerniere delle antine dei mobili adiacenti al forno in modo da lasciare uno spazio di 4-5 mm tra il forno e le antine.

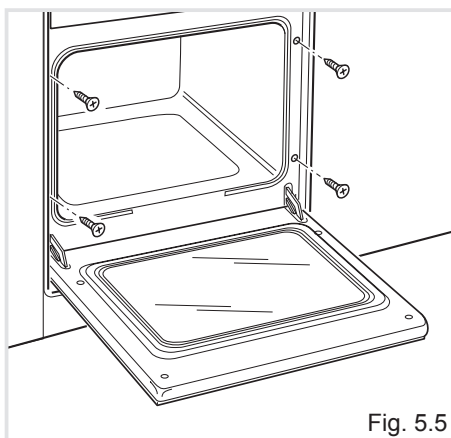



Fig. 5.5

IMPORTANTE:

Per non danneggiare il profilo inferiore del forno attenersi alle seguenti istruzioni.

Il profilo inferiore serve per consentire una buona circolazione dell’aria e permettere la corretta apertura della porta del forno.

Per evitare il danneggiamento del profilo inferiore, che può verificarsi appoggiando direttamente il forno sul pavimento, è necessario utilizzare degli idonei supporti come illustrato nelle figure sopra.

Dopo l’installazione aprire lentamente la porta del forno per assicurarsi che il profilo inferiore non sia stato danneggiato.

Si declina ogni responsabilità sul danneggiamento del profilo inferiore del forno se queste istruzioni non vengono rispettate.

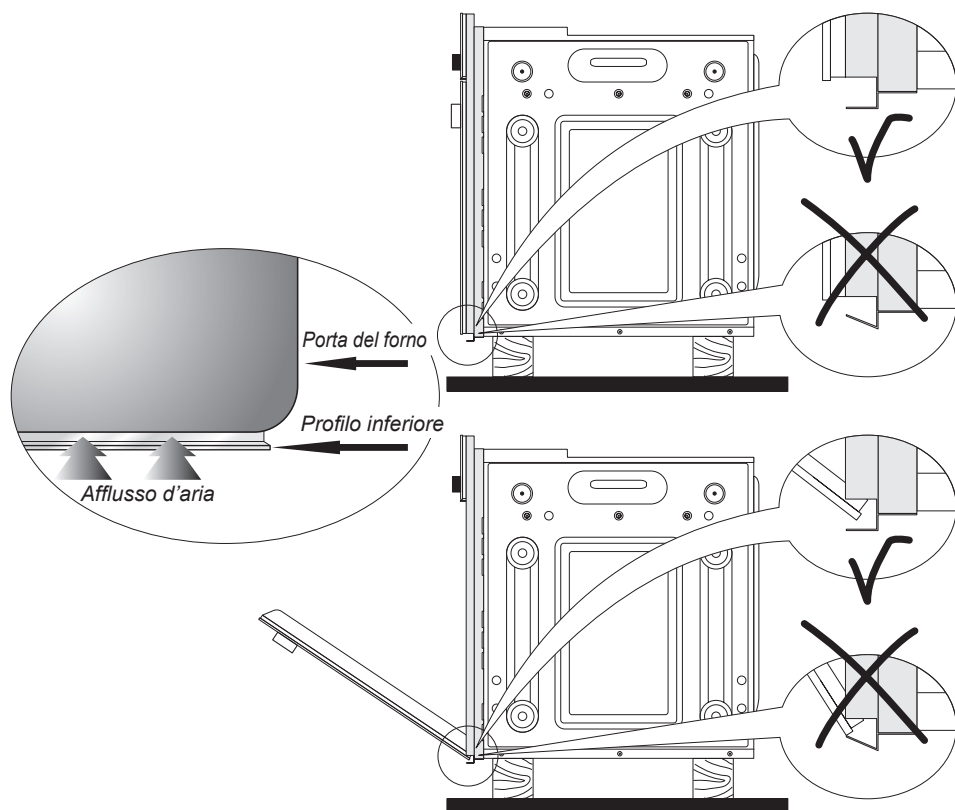



Fig. 5.6

6 PARTE ELETTRICA

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- Il forno viene fornito senza spina di alimentazione; pertanto, se non si effettua un collegamento diretto alla rete, si dovrà montare una spina normalizzata idonea al carico.
- Poichè i colori delle anime del cavo di alimentazione di questo apparecchio possono non corrispondere con le marchiature colorate che identificano i morsetti della vostra spina, procedere come segue:
  - — l'anima che è colorata giallo/verde deve essere collegata al morsetto della spina contrassegnato con la lettera **E** o con il simbolo di terra ⏚ o colorato verde o giallo/verde;
  - — l'anima di colore blu deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera **N** o colorato nero;
  - — l'anima colorata marrone deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera **L** o colorato rosso.
- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- Effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75°C.
- A forno installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un cavo idoneo disponibile presso i Servizi Assistenza.

NOTA: Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico, far intervenire personale professionalmente qualificato.
Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

É obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra.
La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

- Sganciare il coperchio della morsettiera inserendo un cacciavite nei due agganci “**A**” (fig. 6.2).
- Aprire il fissacavo svitando la vite “**F**” (fig. 6.3), svitare le viti dei morsetti e togliere il cavo.
- Il nuovo cavo di alimentazione, di tipo e sezione adeguate, va allacciato alla morsettiera secondo lo schema di figura 6.1.

ATTENZIONE: Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal Servizio Assistenza per evitare pericoli.

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE TIPO “H05RR-F”

230V~ oppure 220-240V~ 3 x 1,5 mm²

Fig. 6.1

Fig. 6.2

Fig. 6.3

---

www.delonghi-cookers.it

Cod. 1104433 - ß1